Cappuccino Brownies



Ingredienser

225 g smør
2,5 dl lysebrunt sukker
4 store egg
2 ts bakepulver
1 ts kakao
3,5 dl hvetemel
3 ss pulverkaffe
2 ss varmt vann

Hvit sjokoladekrem:
50 g smør
100 g hvit sjokolade
3 ss melk
4 dl melis

Pynt:
kakaodryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med lysebrunt sukker. Pisk inn eggene. Sikt i mel, kakao og bakepulver og bland til en jevn deig. Rør pulverkaffe ut i varmt vann og ha i til slutt. Deigen skal bli glatt og klumpfri.

Ha deigen i en bakepapirkledd liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30-35 min (se tips).

Smelt smør, melk og hvit sjokolade over svak varme. Ta kjelen av platen og rør i melis til en glatt krem. Smør glasuren over kaken. Sikt over littegrann kakao og del kaken opp i passe store firkanter.

Så er kaken klar til å nytes!

Tips

For å få den rette konsistensen er det viktig at kaken ikke steker for lenge for da blir den tørr, men akkurat lenge nok til at den er gjennomstekt. Sjekk med kakenål ved å stikke i midten av kaken på slutten av steketiden.

"Cappuccino Brownies" er fine å fryse!

Oppskriften er hentet fra boken "Blissful Brownies" (2009). Den finnes også oversatt til norsk: "Deilige brownies", Spektrum forlag 2009.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cappuccino-brownies